

Menu Carte

Prix net, service compris

Les Entrées

- ◆ Salade d'été aux asperges vertes, melon, oeuf poché, jambon de Serrano et tomate cerise. * 15 €
- ◆ Poke bowl au saumon mariné et aux crevettes roses * 16 €
- ◆ Terrine de foie gras au muscat, pain maison grillé 16 €
- ◆ Assiette de la mer huitres, langoustines, crevettes roses, bulots et bigorneaux. 28 €
- ◆ Assiette de bulots et 6 pièces de langoustines 16 €
- ◆ 6 Huîtres St Vasst n°3 * 12 €
- ◆ 9 Huîtres St Vasst n°3 18 €

Les Plats (garniture légumes du soleil)

- ◆ Saumon à l'estragon * 19 €
- ◆ Dos de cabillaud grillé 24 €
- ◆ Turbo au beurre safrané 29 €
- ◆ Filet de bœuf sauce aux échalotes confites, crème de moutarde à l'ancienne 29 €
- ◆ Navarin d'agneau au Vadouvan * 25 €

Assiette de fromages

- ◆ Camembert, Pont l'évêque, Livarot et comté 24 mois 9 €

Les Desserts

- ◆ Feuilleté caramélisé, crème vanille, fruit rouge 9 €
- ◆ Crème brûlée à la vanille 9 €
- ◆ Royal croustillant au chocolat 9 €
- ◆ Profiterole glace vanille, chocolat * 9 €

Menu Saveur à 29,90 €

Le Menu Saveur : Entrée + plat + dessert
Supplément fromages 7 €

Choisir dans le menu Carte des mets suivis d'une *

Menu Gourmet 43,90 €

Le Menu Gourmet : Mise en bouche + Entrée + plat + fromage + dessert

Choisir les mets dans le menu Carte

Accord mets et vin : 15 € (2 verres de vin de 12,50 cl)

Formule Découverte à 24,90 €

Mise en bouche + plat + dessert (choix dans le menu saveur)
Mise en bouche + entrée + plat (choix dans le menu saveur)

Servi du mercredi au samedi soir sauf jour fériés

Ces menus ne sont pas servis après 13h30 et 21h15

Aucun changement dans les menus n'est possible et tous changements seront facturés à la carte